# GEBRAUCHSANWEISUNG
# MODE D'EMPLOI
# INSTRUCTIONS FOR USE
# ISTRUZIONI PER L'USO

Spring
SWISS DESIGN

## Chafing Dishes „Eco“

D
F
GB

# Gebrauchsanweisung

## Die Chafing Dishes können mit folgenden Heizquellen betrieben werden:

**Chafing Dish 1/1 Gastronorm:**

- 2 Brenner 56 0310 68 10 oder
- 2 Dosen Brennpaste 24 9303 20 00 / 24 9404 20 00 mit dazugehörender Dosenregulierung 56 0333 68 10 oder
- 1 Elektro-Heizelement 60 9505 80 01 / 60 9508 60 01 oder
- 2 Elektro-Heizelemente 60 9510 50 01 / 60 9511 50 01

**Chafing Dish rund (Ø 30 cm):**

- 1 Brenner 56 0310 68 10 oder
- 1 Dose Brennpaste 24 9303 20 00 mit dazugehörender Dosenregulierung 56 0333 68 10 oder
- 1 Elektro-Heizelement 60 9510 50 01 / 60 9511 50 01

**Chafing Dish rund (70 cm):**

- 1 Brenner 56 0194 68 19 oder
- 2 Elektro-Heizelemente für Ø 70 cm (60 9505 80 01 / 60 9508 60 01)

**Gefahr!**
Lediglich der runde Chafing Dish (70 cm) ist standardmäßig mit den entsprechenden Brennern (ohne Brennpaste) ausgerüstet. Bitte wählen Sie für die übrigen Modelle die passende Heizquelle.

1. Damit die Flamme beim Anzünden der Brennpaste nicht sofort wieder erlischt, den Brenner etwa 1 Minute brennen lassen und erst dann in den Chafing Dish einsetzen.

2. Bitte darauf achten, dass der Windschutz verwendet wird, um Wärmeverluste zu vermeiden.

3. Bei Verwendung des Elektro-Heizelements bitte die in der Gebrauchsanleitung des Elektro-Heizelements aufgeführten, wichtigen Hinweise beachten!

4. Wanne 1,5 cm hoch mit **heißem** Wasser auffüllen (mind. 50-60 °C). **Die Einsätze dürfen nicht ins Wasser eingetaucht werden.**
   Heißes Wasser verdampft: Kontrollieren Sie periodisch den Wasserstand.

5. Für die problemlose Reinigung empfehlen wir Spring Inox Cleaner. Bitte beachten Sie jedoch, dass vergoldete Teile nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln behandelt werden dürfen! Es genügen warmes Wasser, eventuell ein mildes Haushalts-Spülmittel und anschließendes Trockenreiben.

# Mode d'emploi

## Les Bains-Marie peuvent être chauffés par les moyen suivants:

**Bain-Marie 1/1 Gastronorme:**

- 2 brûleurs Réf. 56 0310 68 10 ou
- 2 boîtes de gel combustible Réf. 24 9303 20 00 / 24 9404 20 00 avec régulateur de flamme Réf. 56 0333 68 10 ou
- 1 chauffage électrique Réf. 60 9505 80 01 / 60 9508 60 01 ou
- 2 chauffages électrique Réf. 60 9510 50 01 / 60 9511 50 01

**Bain-Marie rond de 30 cm:**

- 1 brûleur Réf. 56 0310 68 10 ou
- 1 boîte de gel combustible Réf. 24 9303 20 00 avec régulateur de flamme Réf. 56 0333 68 10 ou
- 1 chauffage électrique Réf. 60 9510 50 01 / 60 9511 50 01

**Bain-Marie rond de 70 cm:**

- 1 brûleur Réf. 56 0194 68 19 ou
- 2 chauffages électrique pour 70 cm (60 9505 80 01 / 60 9508 60 01)

**Attention!**
Seuls le Bains-Marie rond de 70 cm est équipés de façon standard d'un brûleur (sans gel). Pour les autres modelles choisissez le mode de chauffage approprié.

1. Pour que la flamme du brûleur ne s'étaigne pas à l'allumage, laisser le brûleur brûler pendant envi ron 1 minute et ensuite seulement mettre le Bain-Marie en place.

2. Pour éviter toute déperdition de chaleur, veiller à ce que le paravent soit bien en place.

3. Pour le chauffage électrique, prendre connaissance de conseils importants de la notice sous «corps de chauffe électrique».

4. Remplir le bac avec 1,5 cm d'eau **chaude** (minimum 50-60 ºC). **Les compartiments ne doivent pas baigner dans l'eau.**
   L'eau chaude s'evapore. Pensez à en controler périodiquement le niveau.

5. Pour un nettoyage sans problème nous conseillons le Inox Cleaner Spring. A noter toutefois que les parties dorées ne doivent pas être nettoyées avec des produits abrasifs. De l'eau chaude et un produit vaisselle doux suffisent. Séchage avec un chiffon doux.

# Instructions for use

## Spring Chafing Dishes work with any one of the following heat sources:

**Chafing Dish 1/1 Gastronorm:**
- 2 burners 56 0310 68 10 or
- 2 fuel tins 24 9303 20 00 / 24 9404 20 00 with the corresponding burner holder 56 0333 68 10 or
- 1 electric heating unit 60 9505 80 01 / 60 9508 60 01 or
- 2 electric heating units 60 9510 50 01 / 60 9511 50 01

**Round Chafing Dish (Ø 30 cm):**
- 1 burner 56 0310 68 10 or
- 1 fuel tin 24 9303 20 00 with the corresponding burner holder 56 0333 68 10 or
- 1 electric heating unit 60 9510 50 01 / 60 9511 50 01

**Round Chafing Dish (70 cm):**
- 1 burner 56 0194 68 19 or
- 2 electric heating units for Ø 70 cm (60 9505 80 01 / 60 9508 60 01)

**Note!**
Only the 70 cm round chafing dish is delivered with corresponding burners (without fuel). Please choose appropriate heat sources for the other models.

1. In order to prevent the flame from extinguishing after igniting the fuel, wait for approximately one minute before placing the burner in the chafing dish.

2. Please remember to always use the windbreaker to avoid heat loss.

3. When using the electric heating unit, follow the instructions provided for "Electric Heating Unit".

4. Fill the water pan with 1.5 cm (1/2") of **hot** water (water should be at least 50-60ºC/120-140ºF). **Please note that pans should not be immersed in the water.**
   Hot water evaporates: Check the water level regularly.

5. For easy cleaning we recommend using our Spring Inox Cleaner. Note that gilt parts may not be cleaned with scouring cleaners! Clean these parts with warm water, a small amount of mild dishwashing soap and rub until dry.

Spring

SWISS DESIGN

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch